

Grapes • Acidity of apples • Peach

Light Espresso

Kahwe Vaalea Espresso



Kahwe values are based on ethical production, sustainability and freshness. We focus on available seasonal coffees without compromise on our values. I value and respect the farmer as a roaster and want all production to be ethical. I believe the farmer should receive fair compensation for their coffee. Luis Collazos has been cultivating coffee with traditional methods for 25 years on the La Bermeo farm that he inherited from his parents. The farm is 9 hectares of which 6 is coffee. The coffee is grown in the altitude of 1600m and is hand-picked and partially processed on site. While roasting, I tried to emphasize the high acidity and fruitiness. The varieties in this area don't have an extremely high acidity, but are well balanced. The fruitiness of grapefruit, apple acidity and light peach softness make this a unique espresso. This coffee is ethical, farmed with love and roasted with passion. These are the Kahwe values you can trust. Always.

Country: Colombia
Region: Huila
Farm: La Vermeo
Farmer: Luis Collazos
Varieties: Castillo
Growing Altitude: 1600 m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

Viinirypäle • Omenainen hapokkuus • Persikka

Vaalea Espresso

Kahwe Vaalea Espresso



Kahwen arvot perustuvat eettisyydelle, kestävälle kehitykselle sekä tuoreudelle. Kahvin hankinnassa keskitytään sesongin mukaisiin kahveihin arvomaailma edellä. Paahtajana arvostan ja kunnioitan viljelijää ja tahdon tuotannon olevan eettistä. Minulle on tärkeää, että viljelijä saa kahvistaan riittävän korvauksen. Luis Collazos on viljellyt kahvia 25 vuotta perinteisin menetelmin vanhemmiltaan perimälläan La Bermeo -nimisellä kahvilalla. Tila on kooltaan 9 hehtaaria, joista 6 on kahvia. Kahvi kasvaa 1600m korkeudessa, poimitaan käsin ja prosessoidaan osittain tilalla. Tätä kahvia paahtaessa pyrin korostamaan kahvin hapokkaita ja hedelmäisiä piirteitä. Tämän alueen lajikkeet eivät ole äärimmäisen hapokkaita, mutta ovat hyvin tasapainoisia. Viinirypäleen hedelmäisyys, omenainen hapokkuus ja hento persikkainen pehmeys tekevät kahvista pirteän espresson. Tämä kahvi on eettistä, se on viljelty rakkaudella ja paahdettu intohimolla. Nämä ovat arvot Kahwea juodessasi. Aina.

Maa: Kolumbia
Alue: Huila
Tila: La Vermeo
Viljelijä: Luis Collazos
Lajikkeet: Castillo
Kasvukorkeus: 1600 m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Kahwe

Roasted: 1.5.2019

Roaster: Joel Marttala

Kahwe

Paahtettu: 1.5.2019

Paahtaja: Joel Marttala